

کوکنگ گروپ میں ایڈ ہونے کے لیے اس  
نمبر پر واٹس اپ کریں

03441000784 Ibrahim Chef

chef club pk



چکن تگہ

# چکن تکہ

## اجزاء:

- مرغ کا گوشت — چیسٹ پیس
- نمک، لال مرچ — حسب پسند
- پسا ہوا سفیدہ زیرہ — 1 کھانے کا چمچ
- کچا پیپتا — 1 چائے کا چمچ
- تیل — 3 کھانے کے چمچ
- لیموں کا رس — 2 کھانے کے چمچ



## ترکیب:

گوشت کو کاٹنے سے نشان لگا کر یہ مصالحہ لگا دیں

تاکہ اندر چلا جائے

پھر پیتا لگا دیں

3 گھنٹے کے لئے رکھ دیں

سیخوں پر چڑھا کر ہلکا تیل لگا دیں اور کوئلوں پر

سینک لیں

کالا نہ ہونے دیں

لیموں کا رس چھڑک کر کھائیں



# Chef Club

اسلام علیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Recipes) پہنچانا ہے۔

**Chef Club** میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ

Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا

جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے

والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

*Group Admin*

**Ibrahim Chef**

**0344-1000784**